

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



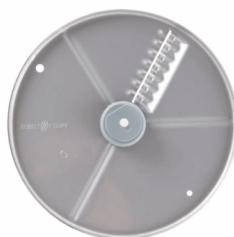
Acesso rapido
ao produto

Disco Ondulado 5mm para Cortadores Profissionais de Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00258	Modelo:	27070W
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075240095

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27070W
EAN	3665075240095
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Disco ondulado de 5mm para corte preciso e estético de legumes e frutas. Compatível com modelos específicos de cortadores profissionais, otimiza a produção em cozinhas.

Descricao Completa

Este disco ondulado de 5mm é um acessório essencial para equipamentos de preparação dinâmica, concebido para cortar legumes e frutas com precisão e um acabamento estético em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Corte	Ondulado
Espessura de Corte	5 mm
Compatibilidade	Modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, CL 50 Gourmet
Aplicação	Preparação dinâmica de legumes e frutas

Aplicações Profissionais

Este disco é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, pastelarias, e serviços de catering que procuram otimizar a apresentação e a eficiência no corte de legumes e frutas para saladas, guarnições e decorações.

Disco Ondulado 5mm — Principais Vantagens

- Cortes consistentes e visualmente apelativos, elevando a apresentação dos pratos.
- Construção robusta para uma longa vida útil em ambientes de alta exigência.
- Fácil e rápida substituição, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Aumenta a produtividade na preparação de grandes volumes de alimentos.

Este disco é compatível com todos os cortadores profissionais?

Não, este disco ondulado de 5mm é especificamente compatível com os modelos R 502, R 502 V.V., R 652, R652 V.V., CL 50, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60 e CL 50 Gourmet. ?

Qual o material de fabrico do disco?

Embora não especificado, estes discos são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para uso alimentar profissional.

Como devo limpar e manter o disco?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguida de secagem completa. Evite produtos abrasivos para preservar o fio de corte.

Que tipo de alimentos posso cortar com este disco ondulado de 5mm?

É ideal para cortar uma vasta gama de legumes e frutas, como batatas, cenouras, pepinos, maçãs, entre outros, criando um efeito ondulado estético.

Existem outras espessuras de corte ondulado disponíveis?

Este produto específico é um disco ondulado de 5mm. Para outras espessuras ou tipos de corte, deverá consultar o nosso catálogo de acessórios para cortadores profissionais.